



**University of  
Zurich**<sup>UZH</sup>

**Zurich Open Repository and  
Archive**

University of Zurich  
University Library  
Strickhofstrasse 39  
CH-8057 Zurich  
[www.zora.uzh.ch](http://www.zora.uzh.ch)

---

Year: 2018

---

## **Die Petersilienwurzel im Truthahn: Ein Gespräch mit Elisabeth Bronfen über Kochen als Kulturtechnik**

Missfelder, Jan-Friedrich ; Bronfen, Elisabeth

DOI: <https://doi.org/10.7788/ha-2017-0109>

Posted at the Zurich Open Repository and Archive, University of Zurich

ZORA URL: <https://doi.org/10.5167/uzh-148563>

Journal Article

Originally published at:

Missfelder, Jan-Friedrich; Bronfen, Elisabeth (2018). Die Petersilienwurzel im Truthahn: Ein Gespräch mit Elisabeth Bronfen über Kochen als Kulturtechnik. *Historische Anthropologie*, 25(1):120-129.

DOI: <https://doi.org/10.7788/ha-2017-0109>

## Forum

### Die Petersilienwurzel im Truthahn

#### Ein Gespräch mit Elisabeth Bronfen über Kochen als Kulturtechnik

Jan-Friedrich Missfelder: Frau Bronfen, ich habe den Eindruck, in der Kulturanthropologie – wie vielleicht auch in der Kulturwissenschaft allgemein – lässt sich in den letzten Jahren ein Trend feststellen, Alltagspraktiken zu theoretisieren und damit auch akademisch zu validieren.<sup>1</sup> Mir fällt etwa das Gehen ein, das der englische Anthropologe Tim Ingold als eine epistemische Praxis beschrieben hat, in der es um eine „world perceived through the feet“ geht.<sup>2</sup> Ist eigentlich auch Kochen als eine solche epistemische Praxis theoriefähig?

Elisabeth Bronfen: Ja, ich würde noch ein Stück zurückgehen. Seit den 1990er Jahren gibt es in der angloamerikanischen Amerikanistik, die sich schon immer nicht nur als Literaturwissenschaft, sondern stets auch als Kulturwissenschaft verstanden hat, einige sehr interessante Arbeiten zum Kochen und auch zu geographisch spezifischen Zutaten. Um ein konkretes Beispiel zu nennen: Forscher, die im „Prä-Katrina“-New Orleans lebten, haben den Versuch gemacht, das Spezifische an der *Creole*-Kultur in Louisiana daran festzumachen, wie dort gekocht wird. Sie haben ihre Studierenden auf die Märkte geschickt und ihnen gesagt: Schaut, was Ihr da an Ingredienzen findet und versucht, mit den Leuten über diese Ingredienzen zu sprechen. Das heißt, hinter diesem Auftrag steckte sowohl eine Vorstellung des Ansammelns von *oral history* als auch die Idee, dass über Ingredienzen und die besondere Zusammenstellung von bestimmten Gerichten etwas über das Spezifische eines Ortes herausgefunden werden kann. Hier wiederum lässt sich die Frage anknüpfen, welche Ingredienzen als spezifisch deklariert werden, welche Geschichten an ihnen festgemacht und wie diese Zutaten dann auf eine spezifische Weise verarbeitet werden. Und dies hat sich möglicherweise auch historisch verändert. Um beim Beispiel New Orleans zu bleiben: Dort gibt es bestimmte Gerichte, etwa *Red Beans and Rice* oder *Jambalaya*, die von ethnisch verschiedenen Personen und Gruppen jeweils anders zubereitet werden.<sup>3</sup> Das bedeutet wiederum, dass Zutaten, Zubereitungsweisen und was es heisst, gemeinsam zu essen und Essen zu teilen, einen entscheidenden Teil der amerikanischen Geschichte ausmachen. Um noch ein zweites Beispiel zu nennen: Während der *Work Project Administration* (WPA) der Roosevelt-Regierung wurden Leute durchs Land

---

1 Das Gespräch wurde im Februar 2017 in Elisabeth Bronfens Küche in Zürich geführt.

2 Vgl. *Tim Ingold*, Culture on the Ground. The World Perceived Through the Feet, in: *Journal of Material Culture* 9 (2004), 315–340.

3 Vgl. etwa *David Beriss*, Red Beans and Rebuilding. An Iconic Dish, Memory, and Culture in New Orleans, in: Richard Wilk/Livia Barbosa (Hg.), *Rice and Beans. A Unique Dish in a Hundred Places*, London – New York 2012, 241–264; *David A. Davis/Tara Powell* (Hg.), *Writing in the Kitchen. Essays in Southern Literature and Foodways*, Jackson/MS 2014.

geschickt, um das für jede Region spezifische Essen zu inventarisieren und damit ein Stück amerikanische Geschichte aufzuarbeiten.

JFM: Wie würden Sie das Verhältnis zwischen dieser Art von Regionalität oder auch Lokalität und dem Entstehen oder auch Konstruieren von Nationalküchen beschreiben?

EB: Ich würde sagen, das ist sicherlich kulturell spezifisch. Die USA etwa haben eher regionale Küchen als eine nationale Küche. Wenn man so etwas wie eine amerikanische Nationalküche festmachen wollte, dann müsste man die Supermärkte der 1950er Jahre, *Fast Food*, *Drive-Ins*, *Frozen Food*, Konserven, *TV Dinners* und *McDonald's* als die *golden arches*, die alle Amerikaner verbinden, als für alle verbindliche Arten des Essens nennen. Genau dies meinte ja auch Andy Warhol mit seinen *Campbell's Soup Cans*: Es sind immer zugleich kommerzielle und mythische Objekte. Ich will das gar nicht als gute oder schlechte Küche werten. Wichtiger ist dabei, dass es sich um ein Massenkonsumphänomen handelt. Das Spezifische ist dagegen das Lokale und zusätzlich all das, was mit jeder neuen Welle an Emigranten ins Spiel kommt: also vor allem *Italian American*, *Jewish American*, *Chinese American*.

JFM: Gibt es denn gerade mit Blick auf Migration so etwas wie Rückkopplungseffekte? Am Beispiel der italienischen Nationalküche, die es ja ebenso wenig gibt wie die amerikanische, kann man feststellen, dass sie quasi aus der Diaspora heraus erfunden wird – wenn etwa Marcella Hazan als emigrierte Gattin eines kulinarisch anspruchsvollen italo-amerikanischen Intellektuellen in ihren „*Essentials of Classic Italian Cooking*“ aus der Diasporaerfahrung eine Systematisierung von etwas leistet, das es vorher in dieser Form noch gar nicht gab.<sup>4</sup>

EB: Richtig. Marcella Hazan gibt zwar zu, dass sie eigentlich als Venezianerin spricht. Aber tatsächlich geht es ihr um den Versuch, von aussen zu bestimmen, was eigentlich das Italienische an dieser Küche ist. Es gibt daneben gerade im anglo-amerikanischen Bereich einige andere Kochbuchautorinnen, von denen man durchaus sagen kann, dass sie eine Art Kulturanthropologie leisten. Ich denke neben und eigentlich sogar vor Marcella Hazan etwa an Elizabeth David für die Briten, an M.F.K. Fisher und – bis zu einem gewissen Grad – auch an Julia Child für die Amerikaner.<sup>5</sup> Das sind englische oder amerikanische Frauen, die in einer umgekehrten Diaspora-Erfahrung etwas über die mediterrane (oder bei Julia Child etwas über die französische) Küche erfahren. Julia Child ist ein noch speziellerer Fall. Sie besucht in Frankreich Kochkurse, weil sie nicht mehr als Spionin arbeiten will. Diese Frauen blicken als Fremde auf diese Küchen und können sie deswegen globaler sehen, aber zugleich

---

<sup>4</sup> Vgl. *Marcella Hazan*, *The Essentials of Classic Italian Cooking*, New York 1992 (dt. Basel 2015).

<sup>5</sup> Vgl. *Lisa Chaney*, *Elizabeth David. A Biography*, London 1998; *Anne Zimmerman*, *An Extravagant Hunger. The Passionate Years of M.F.K. Fisher*, Berkeley 2011; *Laura Shapiro*, *Julia Child. A Life*, New York 2009.

die Spezifitäten des Lokalen gar nicht wirklich wahrnehmen. Sie gehen dann zurück in ihre Heimat, sei es England oder Amerika, und verschriftlichen anschließend, was sie gesehen und geschmeckt haben. Meistens wird das zudem ergänzt durch einen Text der Art „Mein Leben in Frankreich“ oder „Mein Leben in Tanger“ oder „Mein Leben während des Krieges in XYZ“. Dadurch bringen sie die Lebensumstände der Leute vor Ort mit ein und gestalten das Ganze zu einem grösseren Narrativ. Und so wird für die Engländer oder Amerikaner so etwas wie mediterrane, französische oder italienische Küche produziert.

JFM: Und das hat dann wiederum Rückwirkungen in die Ursprungsländer. Man sieht das etwa am Beispiel der ursprünglich neapolitanischen Pizza, die über den Umweg New York den Weg nach Norditalien findet, wo dann „Pizza Wurstel“ serviert wird. Das ist so etwas wie eine Feedback-Schleife.

EB: Genau, man reagiert zum einen auf die Ausgewanderten, die zurückkommen und im Zuge der Auswanderung etwas verändert haben, und zum anderen auf die wachsende Zahl von Touristen in Italien. Entscheidend ist aber auch, wie sich eine Vorstellung von italienischem Essen über Geschichten darüber verbreitet, aber auch über das Kino, in dem italienisches Essen eine wichtige Rolle spielt. Für mich ist da neben der Pizza vor allem auch der *meatball* wichtig. *Spaghettis and meatballs* sind ganz entscheidend für die Vorstellungen, die die Menschen heute von italienischer Küche haben, weil alle Martin Scorseses Gangsterfilme gesehen haben. Darin werden immer *Spaghettis and meatballs* gegessen, nur ist der amerikanische *meatball* sicher dreimal so groß wie die italienischen *polpette*. Im Ergebnis müssen die armen Italiener jetzt auch so große *meatballs* machen, das ist tatsächlich eine Rückkopplungsschleife.

JFM: In welchem Verhältnis stehen dazu denn Bewegungen wie *Slow Food* oder die neue Regionalität, die auch auf eine Idee von Authentizität des Essens zielen?

EB: *Slow Food* kommt zwar ursprünglich aus Norditalien, ist aber sehr schnell auch von jemandem wie Alice Waters unterstützt worden. Ich erwähne Alice Waters deshalb, weil sie wie so viele Amerikanerinnen als Romanistikstudentin in Europa endete, dann durch die Welt reiste und schliesslich – zurück in Kalifornien – das berühmt-berüchtigte Restaurant *Chez Panisse* eröffnete, das eine ganze Reihe von Kochbuchautorinnen und Chefs produziert hat.<sup>6</sup> Alice Waters hat sich sehr für die Idee der *sustainability* interessiert und ihre Küche explizit als Gegenreaktion zu *Fast Food* konzipiert. Das heißt, es geht dabei einerseits um das langsame Kochen, aber auch darum, vehement und leidenschaftlich Narrative zu entwickeln gegen dieses ja auch ungesunde *Fast Food*, das für Amerikaner die Norm ist. Ich weiss daher also nicht, ob man hier wirklich von einer Authentifizierung im historischen Sinne spre-

---

<sup>6</sup> Vgl. Thomas McNamee, Alice Waters and Chez Panisse. The Romantic, Impractical, Often Eccentric, Ultimately Brilliant Making of a Food Revolution, London – New York 2008.

chen kann, aber sicher von einer Authentifizierung im Sinne der Ingredienzen. Und dabei hilft es, auf Narrative zurückzugreifen wie „So haben wir das früher gemacht“ oder „Das ist viel näher an der originalen Form des Kochens, und so kann man sich das auch schon für das 18. Jahrhundert oder so vorstellen“. In allen Fällen ist es eine Geste gegen die *Fast Food*- und *Convenience Food*-Welle, die in der Nachkriegszeit beginnt.

JFM: Interessant ist doch auch, dass dieses Authentizitätsbegehren, das sich sowohl gegen Künstlichkeit wendet als auch letztlich gegen diese *Meatballs*-Hybridität unter globalen Bedingungen, seinerseits nur unter eben diesen globalen Bedingungen funktionieren kann. Die authentische thailändische oder koreanische Küche, die in globalisierten Kochbuchmedien verbreitet wird, ist ja nur umsetzbar unter den Bedingungen der Globalisierung, konkret: mithilfe von Jumbojets, die jeden Morgen die Welt von Bangkok oder Seoul aus mit spezifischen Produkten versorgen, die sonst nicht zu bekommen wären. Das heisst also, die Hybridität ist weiterhin gegeben. Sie ist nur verlagert vom Essen selbst in die infrastrukturellen Bedingungen des Essens.

EB: Wir haben zugleich auch eine Tendenz zu Fusion in der Küche. Es ist sehr interessant zu beobachten, wie durch Einwanderung bestimmte Techniken und Produkte zum Standard werden. Ich kann mich noch an eine Zeit in München erinnern, in der es ganz wenig italienisches oder chinesisches Essen gab. Dinge wie *Mozzarella*, *Panna Cotta* oder auch Olivenöl mussten erst entdeckt werden. Oder die Tomatensauce: Für meine Mutter gab es für Spaghetti nur diese einzige Sauce. Diese Dinge sind inzwischen derartig integriert in unseren Alltag, dass junge Leute, die heutzutage ein Kochbuch schreiben würden, sie längst als Bestandteile der deutschen oder schweizerischen Küche verstehen würden. Es wäre ihnen gar nicht bewusst, dass diese Zutaten noch vor fünfzig Jahren eigentlich nicht zur Verfügung standen. Das gilt natürlich auch für einige klassische asiatische Zutaten wie Kokosnussmilch oder Sojasauce. Insofern ergeben sich Hybridisierungen durch Migration, aber vor allem auch – besonders im Fall Süd- und Südostasien – durch Tourismus. Dagegen werden im Zuge der *Slow Food*-Bewegung die sogenannten „alten Gemüse“ oder „alten Getreidesorten“ wiederentdeckt. Aber auch das ist nicht ohne Widersprüche. Wir essen inzwischen so etwas wie Amaranth. Teilweise sind das Pflanzen, die nie in Europa angebaut wurden und auch heute nicht in Europa angebaut werden. Bei der Suche nach diesen Gemüse- und Getreidesorten steht „alt“ für eine andere Form der Authentizität im Gegensatz zur Hybridisierung, die mit der Globalität der Produkte zu tun hat.

JFM: Zumindest aus europäischer Perspektive ist dieses Begehren nach dem Authentischen, die Suche nach dem authentischsten aller Restaurants, nach dem authentischsten aller Kochbücher, nach dem einzig Echten eben nur unter den Bedingungen von totaler Hybridität möglich.

EB: Dazu kommt, dass einige der Ingredienzen, die das Authentische eigentlich ausmachen, gar nicht reisen können. Wir alle wissen, dass der italienische Espresso

auf der anderen Seite des Brenners grundsätzlich anders schmeckt. Das hat nicht nur damit zu tun, dass Kaffee (wie übrigens auch Wein oder Käse) sonst so weit reisen muss, sondern auch mit dem Klima, dem Wasser oder mit der Luftfeuchtigkeit. Gemüse oder Gewürze aus Südostasien schmecken in Europa ohnehin anders als vor Ort, weil sie entweder nicht frisch sind, eingefroren wurden, unreif geerntet wurden, oder weil die besten Produkte ohnehin nicht exportiert werden. Der beste Safran wird nicht verschickt, man bekommt ihn nur an ganz wenigen Orten. Ich glaube daher, dass die Sehnsucht nach dem absolut authentisch Fremden genau das ist: eine Sehnsucht, die nicht befriedigt werden kann. Und man weiss auch, dass sie nicht befriedigt werden kann. Es gibt aber auch als vielleicht zweiten Gegenbegriff zu *Fast Food* die Dinge, die tatsächlich überall dieselben sind. Was im Moment alle Leute so lieben, Cupcakes und Brownies, ist tatsächlich „unauthentisch“ und deswegen absolut verbindend für alle. Dies ist signifikant für eine bestimmte Form der Globalisierung. Dagegen ermöglicht es eine andere Form von Globalisierung, sehr real und kulinarisch an Orte zu gelangen, die ganz, ganz spezifisch sind. Damit hängt das heute vorherrschende enorme Bedürfnis nach Differenzierungen zusammen. Das erklärt auch etwa das grosse, verhältnismässig neue Interesse an *Craft Beer*. Jeder kann sein Bier selbst brauen. Es werden Biere an Orten gebraut, an denen bis vor fünf Jahren niemals Bier produziert wurde. Die Leute entwickeln eine unglaubliche Sensitivität für die Differenzen zwischen einem Bier, das in Brooklyn hergestellt wurde, und einem aus Massachusetts Bay. Das hat mit dem Wiedereinführen von Differenzen in eine allzu grosse Homogenität zu tun. Man kann also, um das zusammenzufassen, Differenzen über Historie einführen oder über Lokalität.

JFM: Wenn wir in dieser Kultur- und Identitätsfrage eine Ebene tiefer gehen: In welcher Beziehung steht eigentlich eine solche nationale oder auch regionale Esskultur zu persönlichen oder auch familiären Esskulturen?

EB: Persönliche oder familiäre Esskultur ist extrem partikular, sowohl historisch als auch lokal spezifisch. Wenn wir davon ausgehen, dass Kinder die Art und Weise, wie sie essen und kochen, von ihren Eltern – meist den Müttern – übernehmen, dann hängt alles sehr davon ab, wann diese Eltern gelernt haben zu kochen. Mich haben etwa Leute unterrichtet, die während der 1930er Jahre in Deutschland kochen gelernt und die Kriegs- und Nachkriegszeit miterlebt haben. Da geht man ganz anders mit Produkten um als etwa Leute, die in den 1970er Jahren zu kochen begonnen haben. Dem ist immer eine persönliche Lebensgeschichte eingeschrieben. Was zu den Familiengerichten, zu den „Leibspeisen“ gehört, hat mit der Frage zu tun, ob es etwa irgendwann einmal sehr wenig zu essen gab, so dass bestimmte Dinge auf einmal ganz besonders wichtig werden. Benutze ich also besonders gern Sahne, Butter oder Schinken, weil das rar war, oder interessiert mich das Exotischere, weil das das Ungewöhnlichere in der jeweiligen Zeit war. Zumindest bis in die 1980er Jahre galt auch, dass man bestimmte von der eigenen Region gelernte Rezepte weitergab. Insofern kann man seine Familiengeschichte anhand von dem erzählen, was an Rezepten überliefert worden ist. Und das reicht meist nicht nur zu den Eltern, sondern mindestens noch bis zu den Grosseltern zurück. Wenn dann aber diese Familiengeschichten globalisierte

Geschichten sind, wenn die Familie also migriert und remigriert ist, dann wird die Sache komplizierter, weil auf dem Weg andere Arten des Essens, andere Rezepte und Techniken des Kochens übernommen und auch wieder angeglichen werden. Meine Mutter hat beispielsweise viel in Amerika während der späten 1940er und frühen 1950er Jahre gelernt. Sie hat dann Sachen gemacht, die sehr merkwürdig waren für deutsche Verhältnisse, etwa ihre Süsskartoffeln, die ich sehr liebe. Aber die Kombination von braunem Zucker, Butter und Orangensaft in der Menge, die sie verwendete, ist selbst für Amerikaner sehr mutig. Erstaunlich, dass sie nicht auch noch Marshmallows obendrauf legte! Aber sie hatte das Rezept eben aus einem Kochbuch aus den 1950er Jahren. Die Füllung für den *Thanksgiving*-Truthahn, um ein anderes Beispiel zu geben, besteht bei meiner Mutter ganz klar aus Brot, Brühe, vielleicht Milch, sicher aus diversen Kräutern. Aber dass es bei ihr dazu noch die Petersilienwurzel sein musste! Petersilienwurzeln bekommt man bis heute in Nordamerika kaum. In München waren dagegen Petersilienwurzeln in den 1960er Jahren etwas ganz Normales. Sie gehören ja eher zu dem, was dann verloren gegangen ist und jetzt unter dem Label „alte Gemüse“ wieder auftaucht. Das wäre für mich ein Beispiel dafür, was passiert, wenn Migrationsgeschichte auch Teil der Familiengeschichte ist. Ich könnte mir vorstellen, dass in Familien mit Kindern aus gemischten kulturellen Kontexten, wie es sie ja jetzt sehr viele gibt, noch einmal eine andere Form von Fusion oder Hybridisierung stattfindet, die dann aber selbst eine ganz eigene Form der Authentizität gewinnt, weil sie eben dem Leben der Menschen voll entspricht. Denn Menschen, zumindest in einer bestimmten Schicht, leben heute eben nicht mehr dort, wo sie herkommen und sind eben nicht mehr nur an einen kulturellen Kreis gebunden.

JFM: Ich würde gern noch einmal zurückkommen auf das *Craft-Beer*-Phänomen. Das hat doch auch mit einer Sehnsucht nach einer gewissen affektiven Bindung an Essen zu tun. Dazu gehört auch, dass Essen eine eigene Biographie bekommt. Ich gebe einmal ein Beispiel: Ich habe hier in Zürich in einem kleinen Laden, den ich sehr mag, eine Trockenwurst entdeckt, deren Verpackung ein Foto der Kuh zierte, aus deren Fleisch diese Wurst produziert worden ist, inklusive Namen der Kuh, Geburtsdatum ...

EB: Und Todesdatum?

JFM: Nein, das glaube ich nicht, aber eine Liste der verschiedenen Alpen, auf denen diese Kuh gegrast hatte. Was kann man kulturalistisch damit anfangen?

EB: Das ist Unfug. Ein Kollege von mir hat so etwas einmal als „Rapsöl-Faschismus“ bezeichnet. Das ist ganz präzise. Diese Betonung der Provenienz des Essens ist faszinierend und problematisch zugleich. Ich kenne einerseits Leute, die sich schon darüber aufregen, wenn im Supermarkt deklariert wird, wo das Essen herkommt, weil sie das als eine Form von Rassismus und Anti-Migrationshaltung lesen. Andererseits will ich natürlich auch wissen, ob mein Fleisch aus Irland, Deutschland oder der Schweiz kommt. Aber diese Fragen sind zugleich heikel – wenn etwa an einem Marktstand Orangen aus Israel angeboten werden und sich die Verkäufer verpflichtet



fühlen, ihren Kunden mitzuteilen: „Ich muss es Ihnen einfach sagen, die Orangen kommen aus Israel.“ So können sich dann am Gemüsestand auf dem Markt in Luzern Debatten über den Nahostkonflikt entfachen. Die Bedeutung der Provenienz von Essen hat natürlich mit Gesundheitsregelungen zu tun, aber da hängt mit Sicherheit viel mehr dran. Es ist heikel, denn es hat auf sehr komplexe Weise mit Authentifizierung zu tun. Einerseits ist solch eine Deklaration sicher gut, weil sie nachweist, dass die Wurst aus der Region stammt, nachhaltig produziert wurde und so weiter. Sie ist aber zugleich problematisch, weil das „Hier“ dadurch abgegrenzt wird von einem „Woanders“, das zunächst einmal schlecht ist. Es findet eine Nobilitierung durch das absolut Lokale statt. All das läuft auch ein wenig auf ein schlechtes Gewissen oder *mauvais foi* hinaus. Und wenn dann auch noch das Bild der Kuh auf der Verpackung abgedruckt ist, dann geht es auch um eine Abwehr gegen Tierschützer, die finden, wir sollten dieses Fleisch nicht essen, weil dafür eine Kuh geschlachtet wurde. Wenn die Kuh aber ein Gesicht und einen Namen hat, dann ist sie kein geschlachtetes Tier mehr. Deshalb habe ich auch gefragt, ob auch der Todestag und der Schlachthof angegeben waren. Denn das gehörte doch fairerweise dazu. Stattdessen erhält man die Wurst und die glückliche Kuh auf der schönen Weide. Freud würde diese bebilderte Papierhülle eine Schutzdichtung nennen, die gegen das abdichtet, was es eigentlich ist: das verarbeitete Fleisch einer geschlachteten Kuh. Es handelt sich um Abdeckungen in mehrere Richtungen: gegen Ängste vor dem Fremden und gegen das Fleischessen selbst. Zugleich soll ich manifest wissen, dass das Tier gesundes Gras gefressen und unter glücklichen Umständen gelebt hat. Deswegen, so das Narrativ, ist dann das Fleisch besser und bekommt mir auch besser. Das stimmt wahrscheinlich sogar bis zu einem gewissen Grad. Und doch hängt damit leider die Vorstellung zusammen, da draussen wären die bösen, fremden Rinder, die wir fernhalten müssen, damit wir nur schöne, saubere und einheimische Würste bekommen.

JFM: Aus dieser Art der Zurechnung einer Wurst zu einem spezifischen Tier spricht doch auch der Versuch, die Verbraucher wieder zurückzubinden an die eigentliche Quelle ihres Genusses.

EB: Das ist schon kurios. Ich denke an Kinder auf Bauernhöfen, die mit Hühnern gespielt haben, und dann wird das Huhn geschlachtet. Ich hätte immer gedacht, wenn das mein Freund war, dann kann ich es nicht mehr essen. Wenn ich weiss, wie das Huhn hiess, wenn ich mit ihm gespielt habe, wenn es eine klare Biographie hat, dann ist es kein Tier mehr, dann ist es ein Freund. Und einen Freund kann man nicht essen. Aber scheinbar funktioniert es andersherum. Wenn das Tier eine spezifische Geschichte bekommt, dann ist es nicht irgendein anonymes Tier, sondern ein ganz besonderes, dessen besonderes Schicksal offenbar darin besteht, zu der Wurst zu werden, die ich dann mit grossem Genuss zu mir nehme.

JFM: Ist das nicht ehrlicher?

EB: Das ist sicherlich ehrlicher, ja. Wir haben immer gedacht, je anonymisierter wir das Essen machen, desto leichter fällt es uns, das zu essen, weil uns die logische Prä-



misser nicht klar wird, dass das Lebewesen sind, welche wir da essen. Aber Leute, die von Bauernhöfen kommen, sagen, nein, nein, Du missverstehst das. Gerade weil ich mit dem Huhn gespielt habe, esse ich es auch gern. Denn es war schon immer Teil der Familie, und jetzt ist es eben auf eine andere Weise Teil der Familie.

JFM: Ich würde gern noch einmal zurückkommen auf die Medialität des Kochens, konkret auf Kochbücher. Was für eine mediale Funktion haben eigentlich Kochbücher? Als grosses massenmediales Phänomen gehört das Kochbuch zur Epoche des Bürgertums. Inwiefern bezeugen Kochbücher die Verbreitung einer kulturellen Praxis, die bis in die Zeit des 19. Jahrhunderts hinein innerhalb einer spezialisierten Profession, also vornehmlich den Köchinnen, auf mündlichem Wege weitergegeben wurden? Und inwiefern stabilisieren die Bücher dadurch auch solche Praktiken des Kochens?

EB: Ich denke, in Kochbüchern wird ein kulturelles Wissen verschriftlicht, dass lange von Familie zu Familie mündlich und meist in matrilinear Weise weitergegeben wurde. Das funktioniert fast ein wenig wie bei Grimms Märchen. Im 19. Jahrhundert beginnt man Rezepte zu sammeln und zu systematisieren: Das ist jetzt bayerische Küche, das ist Appenzeller Küche, das ist *South English Cooking*, das ist die Küche der Lorraine. Ein Jahrhundert später übernehmen das auch die Amerikaner, weil sie in dieser Form erst dann ein Bürgertum haben oder einen politischen Auftrag wie im Fall des *WPA-Project* der Ära Roosevelt. Für Roosevelt bedeutete das auch so etwas wie eine Bestandsaufnahme dessen, was Amerika eigentlich ist, analog zu Theater, Malerei und Fotografie. Ich denke, es handelt sich dabei um eine Mischung aus Stabilisierung und Übertragung. Denn es muss in jedem Fall aus einem Dialekt, im wörtlichen und übertragenen Sinne, in eine standardisierte Sprache übertragen werden, damit letztlich auch die Hausfrau in Kalifornien das nachkochen kann, was man eigentlich nur in Louisiana kocht. Es geht um Normalisierung, Stabilisierung und die Sicherung von so etwas wie Erbe (*heritage*) durch Übertragung. Insofern tragen Kochbücher auch zum nachträglichen Konstruieren von Regionalem und Nationalem bei. Erst wenn man ein Kochbuch zu etwas produziert – etwa zu *Southwest Cooking*, aber das können Sie auf alle Länder übertragen –, erst dann kann man sagen: Diese regionale Einheit gibt es. Denn vorher hätte man gar nicht gewusst, dass es eine solche Einheit gibt. Auf diese Weise werden durch Kochbücher lokale und nationale Grenzen und Zugehörigkeiten gebildet beziehungsweise abgebildet. Und in dieser Hinsicht kann man das durchaus in Analogie zum Sammeln von Märchen oder auch zu Liedersammlungen sehen.

JFM: Insofern funktionieren Kochbücher als Protokolle, und zwar in beide Richtungen: Einerseits zeichnen sie auf, was da ist, sie schreiben etwas nach. Andererseits schreiben sie aber auch vor, wie etwas zu sein hat. In Ihrem eigenen Kochbuch arbeiten Sie ja ganz ähnlich.<sup>7</sup> Zugleich begreifen Sie Rezepte als Alltagsmythen im Sinne des Strukturalismus. Was hat man sich darunter genau vorzustellen?

---

7 Elisabeth Bronfen, *Besessen. Meine Kochmemoiren*, Basel 2016.

EB: Dahinter stehen eigentlich zwei Ideen. Zum einen hatte ich Claude Lévi-Strauss' Unterscheidung vom Rohen und Gekochten im Kopf, aus der folgt, dass es beim Kochen immer um Differenzierungen geht.<sup>8</sup> Das heißt, es gibt nur eine begrenzte Anzahl von Wegen, um überhaupt Essen zuzubereiten. Und innerhalb jeder dieser Kategorien muss man immer Unterscheidungen treffen. Etwa beim Fleisch in der Pfanne: am Stück oder nicht am Stück? Wenn am Stück, paniert oder nicht paniert? Wenn paniert, gebraten oder frittiert? Wenn nicht am Stück, ist es in Scheiben geschnitten, geschnetzelt oder gehackt? Die Lévi-Strauss'schen Mythen des Alltags funktionieren genauso. Der andere Punkt bezieht sich auf die Vorstellung eines Mythos auf der Ebene der *langue* als einer übergreifenden mythischen Erzählung. Dazu kommen aber endlos viele Ausdifferenzierungen. Und genau das erscheint mir beim Prozess des Verschriftlichens von Rezepten sehr wichtig. Man hat auf der Ebene der *langue* zunächst verschiedene Möglichkeiten (*stir-fry*, am Stück gebraten, Gemüsebällchen, etc.). Und dann gibt es auf der Ebene der *parole* ganz viele Artikulationen desselben Mythos (welches Fleisch, welches Gemüse, vorgekocht oder roh, etc.). Und insofern funktioniert Kochen als Alltagsritual wie ein Alltagsmythos, weil es jemanden innerhalb eines alltäglichen Geschehens definiert und es einem erlaubt, sich innerhalb dieses Geschehens, also innerhalb des Rituals Kochen, zu orientieren.

JFM: Das bedeutet doch aber auch, dass man als Koch oder Köchin ein zwar relativ weites, aber grundsätzlich begrenztes Spektrum von Variationen zur Verfügung hat. Wie entsteht dann aber so etwas wie kulinarische Kreativität?

EB: Da muss man natürlich grundsätzlich zwischen *home cooking* und *Haute Cuisine* unterscheiden. Gerade etwa die Molekularküche, in der Chemiker mit Schäumen, Flüssigkeiten oder Pulvern gänzlich neue Konsistenzen in der Küche bilden können, hat mit diesen mythischen Regeln und Formen gar nichts mehr zu tun. Aber auch hier kommt vermutlich irgendwann einmal der Punkt, an dem man seinen Setzkasten beisammen hat. Es gibt wahrscheinlich nur eine begrenzte Zahl von Möglichkeiten von molekularen Entdeckungen. Das mag ja auch ein Grund sein, warum der grosse Molekularkoch Ferran Adrià inzwischen aufgehört hat, so zu kochen. In der Alltagsküche besteht die Kreativität in der Freiheit, unterschiedliche Gewürze, Kräuter und Aromen miteinander zu verbinden oder unterschiedlich zu intensivieren. Man kann auch mit der Konsistenz operieren und vor allem mit der Perfektionierung eines Rezeptes. Das ist vielleicht kontraintuitiv, aber die Kreativität könnte auch darin bestehen, etwa ein Kartoffelpüree zu einer bisher ungeahnten Geschmeidigkeit zu treiben.

JFM: Eine letzte Frage zum Problem der Historizität der Kulturtechnik Kochen: Inwiefern ist dem Kochen immer auch eine eigene Geschichtlichkeit eingeschrieben? Ist es etwa sinnvoll, historische Kochtechniken anzuwenden, jahrhundertealte Rezepte zu probieren, also historisch zu kochen und historisch zu essen? Anders gefragt: Was bringt so etwas wie der Versuch eines gustatorischen *Re-Enactments*?

---

<sup>8</sup> Vgl. Claude Lévi-Strauss, *Das Rohe und das Gekochte*. Mythologica I, Frankfurt a. M. 1971.

EB: Ich würde hier gern unterscheiden zwischen dem historischen Kochen und Essen einerseits und historischen Kochbüchern andererseits. Ich halte historisches Kochen und Essen für unsinnig. Da geht es mir ein wenig wie mit der historischen Aufführungspraxis in der Musik. Selbst wenn wir historische Instrumente perfekt nachbauen könnten, sind unsere Ohren einfach andere. Wir haben schon so viele andere Dinge gehört und hören, sprechen und sehen ja generell differentiell. Insofern kann all das immer nur eine Annäherung sein. In der Musik mag das aber legitimer sein als beim Essen. Ich muss gestehen, ich will gar nichts aus dem 19. Jahrhundert essen. Es ist aber etwas Anderes, in Kochbüchern zu sehen, was bereits schon um 18. oder 19. Jahrhundert gekocht worden ist, welche Essenstransfers stattgefunden haben, nachzuvollziehen, welches Produkt wann wohin gelangt ist und welche Handelswege darin eine Rolle gespielt haben. Denken Sie etwa an all die Kochbücher zum Thema der Seidenstrasse! Ich denke, über die Arten, wie gekocht und was gegessen wurde, kann man sich rückwirkend sehr viel über verschiedene Zeiten imaginär aneignen. Und in dieser Hinsicht finde ich historische Kochbücher sehr interessant.